BRINKMANN®

Vertical Electric Smoker

Ahumador Eléctrico Vertical

OWNER'S MANUAL / MANUAL DEL PROPIETARIO

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS
INSTRUCCIONES DE ARMADO Y OPERACIÓN

SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE REFERENCE
GUARDE ESTE MANUAL PARA REFERENCIA FUTURA

NOTICE TO INSTALLER:

LEAVE THESE INSTRUCTIONS WITH THE GRILL OWNER FOR FUTURE REFERENCE.

AVISO PARA EL INSTALADOR:

ENTREGUE ESTAS INSTRUCCIONES AL PROPIETARIO DE LA PARRILLA PARA REFERENCIA FUTURA.

⚠ WARNING/ADVERTENCIA

HAZARDOUS EXPLOSION MAY RESULT IF THESE WARNINGS AND INSTRUCTIONS ARE IGNORED. READ AND FOLLOW ALL WARNINGS AND INSTRUCTIONS IN THIS MANUAL TO AVOID PERSONAL INJURY, INCLUDING DEATH OR PROPERTY DAMAGE.

SE PUEDE PRODUCIR UNA EXPLOSIÓN PELIGROSA SI SE HACE CASO OMISO A ESTAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES. LEA Y SIGA TODAS LAS ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES EN ESTE MANUAL PARA EVITAR LESIONES PERSONALES, INCLUSO LA MUERTE, O LOS DAÑOS MATERIALES.

IMPORTANT SAFETY WARNINGS

WE WANT YOU TO ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL AS SAFELY AS POSSIBLE. THE PURPOSE OF THIS SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ IS TO ATTRACT YOUR ATTENTION TO POSSIBLE HAZARDS AS YOU ASSEMBLE AND USE YOUR GRILL.

WHEN YOU SEE THE SAFETY ALERT SYMBOL ⚠ PAY CLOSE ATTENTION TO THE INFORMATION WHICH FOLLOWS!

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING AND OPERATING YOUR GRILL.

⚠ WARNING

⚠ Do NOT use in humid or wet conditions

⚠ WARNING

1. **Improper installation, adjustment, service or maintenance can cause injury or property damage.**
2. **Read all instructions and guidelines carefully and thoroughly before installation or service**
3. **Failure to follow these instructions could result in fire or explosion.**

⚠ DANGER

⚠ NOT for use in or on boats or recreation vehicles.

⚠ DANGER

1. **Do not store or use gasoline or any other flammable vapors or liquids in the vicinity of this appliance.**
2. **When cooking with oil/grease, do not allow the oil or grease to exceed 350ºF (175ºC). Do not store extra cooking oils in the vicinity of this appliance.**

TABLE OF CONTENTS

General Warnings 4-5

Operating Instructions. 6-7

Care and Maintenance 7

Storage 7

Temperature Chart. 8

Troubleshooting 9

Parts List and Assembly Instructions 10-17

Warranty Information . . . . . Back Cover

⚠ DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

⚠ WARNING: Be alert to the possibility of serious bodily injury if the instructions are not followed. Be sure to read and carefully follow all of the messages.

⚠ CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
www.brinkmann.net

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **This smoker is to be used outdoors only. Do not operate this smoker indoors or in an enclosed area.**
- **Do not use this smoker in the rain or on wet surfaces. Do not immerse cord, plug or electric element in water or other liquids. Keep this smoker and all electrical appliances away from swimming pools, hot tubs, etc. Hazard of electrical shock if used on a wet surface, in the rain or if appliance has been exposed to moisture.**
- **For household use only. Do not use this product for other than its intended purpose.**
- **To prevent accidental electrical shock, this smoker should always be used on a GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter) outlet or circuit, do not plug this appliance into an indoor circuit.**
- **Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120 volts which is GFCI protected at 15 or 20 amps. If in doubt, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker with any other appliance or electrical device on the same circuit.**
- **Always turn the unit "OFF" by unplugging cord from outlet on thermostat when adding water and wood or when finished cooking.**
- **Do not use an extension cord unless absolutely necessary. If you must use one, the following care should be exercised:**
  a. **Use the shortest length possible. Use a 12/3 or 14/3 grounded-type extension cord with a rating of at least 15 amps.**
  b. **The cord should be marked with suffix letter "W-A" and with a tag stating "Suitable for Use with Outdoor Appliances."**
  c. **Keep cord connection dry and off the ground. Appliance and/or extension cord should be placed in such a manner so it will not be tripped over, tugged on by children or pets. Do not allow cord to touch hot surfaces.**
- **Do not operate this smoker if:**
  a. **The cord or plug is damaged.**
  b. **The electric element has been damaged in any manner.**
  c. **The smoker has malfunctioned.**
  d. **The smoker has been exposed to moisture or if grease and drippings were not cleaned from element after each use. Refer to "Proper Care & Maintenance" section of this manual.**
  e. **There is any damage to the smoker.**
  f. **The GFCI circuit trips when the electric element is plugged into the electric outlet.**
- **Proper clearance of 5 feet between the smoker and combustible construction should be maintained at all times when this product is in use.**
- **In windy weather, this product should be located in an outdoor area that is protected from the wind.**
- **Do not leave smoker unattended when in use.**
- **Do not place smoker on or near a gas or electric burner, or a heated oven.**
- **Do not store or use smoker near gasoline or other flammable liquids, gases or where flammable vapors may be present.**
- **Use smoker only on a hard, level, noncombustible, stable surface (concrete, ground, etc.). Never use smoker on wooden or other surfaces that could burn.**

GENERAL WARNINGS

⚠ WARNING

- **A drip pan/ash guard will not prevent fires from occurring on a wooden or other combustible surface. A drip pan/ash guard is designed for use with a smoker for easy clean up of drippings that can cause discoloration of surface and to catch falling ashes and embers.**
- **Smoker should be placed in an area where children and pets cannot come into contact with unit. Close supervision is necessary when this smoker is in use.**
- **Use caution when reaching into or under smoker. Always wear oven mitts/gloves to protect your hands from burns. Avoid touching hot surfaces.**
- **Do not wear loose clothing or allow hair to hang freely when operating smoker.**
- **Always wear shoes when operating smoker.**
- **When in operation, smoker contains hot liquid in water pan. Extreme caution should be used at all times. Do not move smoker when water pan contains hot liquids. Tilting or other slight movement could cause hot liquid to spill from water pan causing serious bodily injury.**
- **When opening door, keep hands, face and body safe from hot steam or possible flame flare-ups. Do not use water to extinguish flames.**
- **Use extreme caution when adding liquid to water pan being careful not to spill any liquid onto electric element. Always unplug smoker before adding water. Follow instructions in Step 8 of "Smoking" section of this manual.**
- **Water pan should always be used when smoking. Do not allow liquid in water pan to completely evaporate. Check water pan every 2 hours and add water if level is low (a sizzling sound may indicate a need for water). Follow instructions in Step 8 of "Smoking" section of this manual.**
- **Use caution when assembling or operating your smoker to avoid cuts or scrapes from sharp edges of metal parts.**
- **Never add charcoal, lighter fluid, fuel or material of any kind, other than flavoring wood to the wood chip pan.**
- **Unplug the smoker from electric outlet when not in use. Allow smoker to cool completely before cleaning. Make sure embers are completely extinguished. Dispose of remaining embers and ashes in a noncombustible container. Do not allow ashes to build up in smoker.**
- **Do not use the smoker if the electric element has been exposed to moisture. Do not clean electric element with a water spray or the like. Failure to adhere to this safety warning could result in the electric element shorting out and in some cases, exploding. Clean the electric element as instructed in the "Care and Maintenance" section of this manual.**
- **Store the smoker indoors in a dry location when not in use–out of the reach of children.**
- **Accessory attachments not manufactured for use with this smoker are not recommended and may lead to personal injury or property damage.**
- **Use caution when lifting or moving smoker to prevent strains and back injuries.**
- **We advise that you have a fire extinguisher designed for use with electrical appliances on hand. Refer to your local authority to determine proper size and type of fire extinguisher.**
- **Do not attempt to service smoker other than normal maintenance as explained in "Care & Maintenance" section of this manual.**
- **Properly dispose of all packaging material.**

OPERATING INSTRUCTIONS

⚠ WARNING

PLACE THE SMOKER OUTDOORS ON A HARD, LEVEL, NON- COMBUSTIBLE SURFACE AWAY FROM ROOF OVERHANG OR ANY COMBUSTIBLE MATERIAL. NEVER USE ON WOODEN OR OTHER SURFACES THAT COULD BURN. PLACE THE SMOKER AWAY FROM OPEN WINDOWS OR DOORS TO PREVENT SMOKE FROM ENTERING YOUR HOUSE. IN WINDY WEATHER, PLACE THE SMOKER IN AN OUTDOOR AREA THAT IS PROTECTED FROM THE WIND.

READ ALL SAFETY WARNINGS AND INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE OPERATING YOUR SMOKER.

CURING

Before first use, cure your smoker to minimize damage to the exterior finish as well as rid the smoker of paint odor that can impart unnatural flavors to the first meal prepared.

Step 1

Remove water pan from smoker and do not use flavoring wood while curing your smoker.

Step 2

Coat all interior surfaces of the smoker cabinet, side rack and cooking grill with vegetable oil or vegetable oil spray.

⚠ **WARNING:** DO NOT coat the electric element and the controller.

Step 3

Plug the smoker into electric outlet.

Step 4

Cure smoker for two hours, then unplug smoker from electric outlet. Allow smoker to cool completely. It is important that the exterior of the smoker is not scraped or rubbed during the curing and cooling process.

NOTE: Cure your smoker before first use. After cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surfaces, smoker body, cooking grids and water pan. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to electric element or controller.

SMOKING

Step 1

Open door and remove wire rack that supports the wood chip pan and water pan.

Step 2

Remove lid from the wood chip pan and add wood chips. We recommend the use of wood chips, not wood chunks. Replace the wood chip pan lid and slide rack into smoker.

Step 3

Carefully fill water pan with warm water or your choice or marinade to 1 inch below the rim. Do not fill completely or water may overflow during use.

⚠ **WARNING:** DO NOT spill water, marinade or any liquid onto the electric element and controller.

Step 4

Remove cooking grids and adjust the wire cooking grid support brackets to the desired height for the items you are smoking.

Step 5

Place food on cooking grid(s) in a single layer and leave room between each piece to allow smoke and moisture to circulate evenly. Slide cooking grid into the wire cooking grid support brackets. Repeat steps for each cooking grid that is used.

Step 6

Close door and plug the smoker into electric outlet.

SMOKING (CONT)

⚠ **WARNING:** Always use a 3-wire grounded outlet wired for 120-volts that is GFCI protected at 15 or 20 amps. If you are not sure the outlet is suitable, contact a qualified electrician. Do not operate this smoker on the same circuit with any other appliance or electrical device.

⚠ **WARNING:** When connecting controller to smoker, plug electric controller into smoker first, make sure controller is set to OFF, then plug into outlet. When unplugging, turn controller to OFF, disconnect from outlet, then remove controller from smoker.

Step 7

Adjust the electric controller to the high position and allow the smoker to heat up. The desired temperature for smoking is between 220F and 250F. The heat indicator on the front of the unit will let you know when the smoker is near the desired temperature and you can adjust the controller accordingly.

Step 8

Allow food to cook approximately 30-45 minutes per pound. Check the water level periodically and add water if needed. When adding water, wear an oven mitt and slide the wood chip pan/water pan rack slightly toward the door opening, add water and slide the rack back into place. You can add additional wood chips by following the same procedure.

Step 9

Use a meat thermometer to check the temperature of your food. The heat indicator on the door will provide the approximate temperature inside the smoker but you should use a meat thermometer to ensure that your food is fully cooked.

Step 10

After you are finished smoking, turn the controller knob to the off position and always unplug the smoker from the electric outlet and allow the smoker to cool. Once the smoker has cooled, follow the instructions in the “Care and Maintenance” section of this manual.

NOTE: Performance of the smoker is dependent on ambient temperature and wind conditions.

CARE AND MAINTENANCE

Step 1

Water pan, wood chip pan and cooking grids should be washed with hot, soapy water then rinsed and allowed to dry. Cooking grids can be lightly coated with vegetable oil or cooking spray to prevent food from sticking.

Step 2

A light coating of vegetable or cooking spray may also be applied to the inside of the smoker to prevent rusting.

Step 3

If rust appears on the exterior of the smoker, clean the affected area with steel wool and apply a high-temperature resistant paint.

Step 4

Do not apply additional paint to the interior surface of the smoker. If rust develops, use steel wool to remove and then coat with vegetable oil or cooking spray.

Step 5

After the electric element has completely cooled, clean with a damp cloth after each use.

STORAGE

BEFORE STORING YOUR SMOKER:

- Clean all surfaces.
- When cool and not in use, store your smoker indoors in a dry location to protect against rusting.
- If storing the grill outdoors, cover the grill with a grill cover for protection from the weather.

TEMPERATURE CHART

Here is a chart for measuring properly cooked meat temperature: (USDA Standard)

Ground Meat & Meat Mixtures		
Turkey, Chicken	165°F	(74°C)
Veal, Lamb	160°F	(71°C)
Beef, Pork	160°F	(71°C)
Fresh Beef		
Medium Rare	145°F	(63°C)
Medium	160°F	(71°C)
Well Done	170°F	(77°C)
Fresh Lamb		
Medium Rare	145°F	(63°C)
Medium	160°F	(71°C)
Well Done	170°F	(77°C)
Fresh Veal		
Medium Rare	145°F	(63°C)
Medium	160°F	(71°C)
Well Done	170°F	(77°C)
Poultry		
Chicken, whole	180°F	(82°C)
Turkey, whole	180°F	(82°C)
Breast, roast	170°F	(77°C)
Thighs, wings	180°F	(82°C)
Duck and Goose	180°F	(82°C)
Fresh Pork		
Medium	160°F	(71°C)
Well Done	170°F	(77°C)
Ham		
Fresh (raw)	160°F	(71°C)
Pre-Cooked	140°F	(60°C)
Fish		
(Cook until opaque and flakes easily)		

Note: These temperatures are measured with a meat probe thermometer. The heat indicator on the door of the smoker is not an accurate meat temperature reading.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	CAUSE	CORRECTION
Electric element will not heat up	1. Check that the 3-wire plug is fully seated into a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 15 or 20 amps. 2. Check the breakers or fuses for the outlet being used are not open or shorted. 3. Check that the GFCI outlet has not been tripped. 4. Electric element may be damage and needs replacing.	1. Reseat plug in a 3-wire grounded GFCI outlet wired for 120 volts and protected at 15 or 20 amps. 2. Reset breakers or replace fuse. 3. Reset GFCI outlet. 4. Replace element.
Smoker is not getting hot enough	1. Adjust temperature control on electric element. 2. Avoid the temptation to check food too often. 3. Extension cord is wrong type. 4. Electric element may be damaged and needs replacing.	1. Turn up heat on control dial. 2. Opening the door allows heat to escape and slows the cooking process; open door only when necessary. 3. Do not use an extension cord unless absolutely necessary. Use the shortest length possible. Use a 12/3 or 14/3 grounded-type extension cord with a rating of at least 15 amps. 4. Replace element.
Smoker is getting too hot	1. Adjust temperature control on electric element. 2. Electric element may be damaged and needs replacing.	1. Turn down heat on control dial. 2. Replace element.

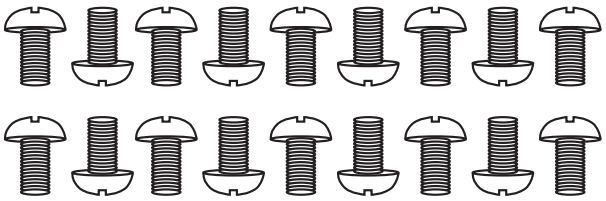
PARTS BAG CONTENTS

Make sure you have all items listed under **PARTS LIST** and **PARTS BAG CONTENTS** before you begin the installation process.

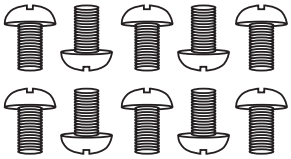
PARTS BAG CONTAINS:

Qty.			
18	M6 X 12 mm Bolts	2	M6 Nuts
10	M5 X 10 mm Bolts	4	#8 Self-Tapping Screws
2	M5 Nuts		

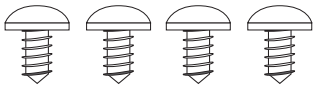
M6 X 12 mm Bolts



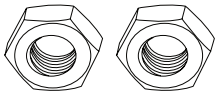
M5 X 10 mm Bolts



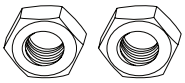
#8 Self-Tapping Screws



M6 Nuts



M5 Nuts



ASSEMBLY INSTRUCTIONS

⚠ READ ALL SAFETY WARNINGS & ASSEMBLY INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE ASSEMBLING OR OPERATING YOUR GRILL.

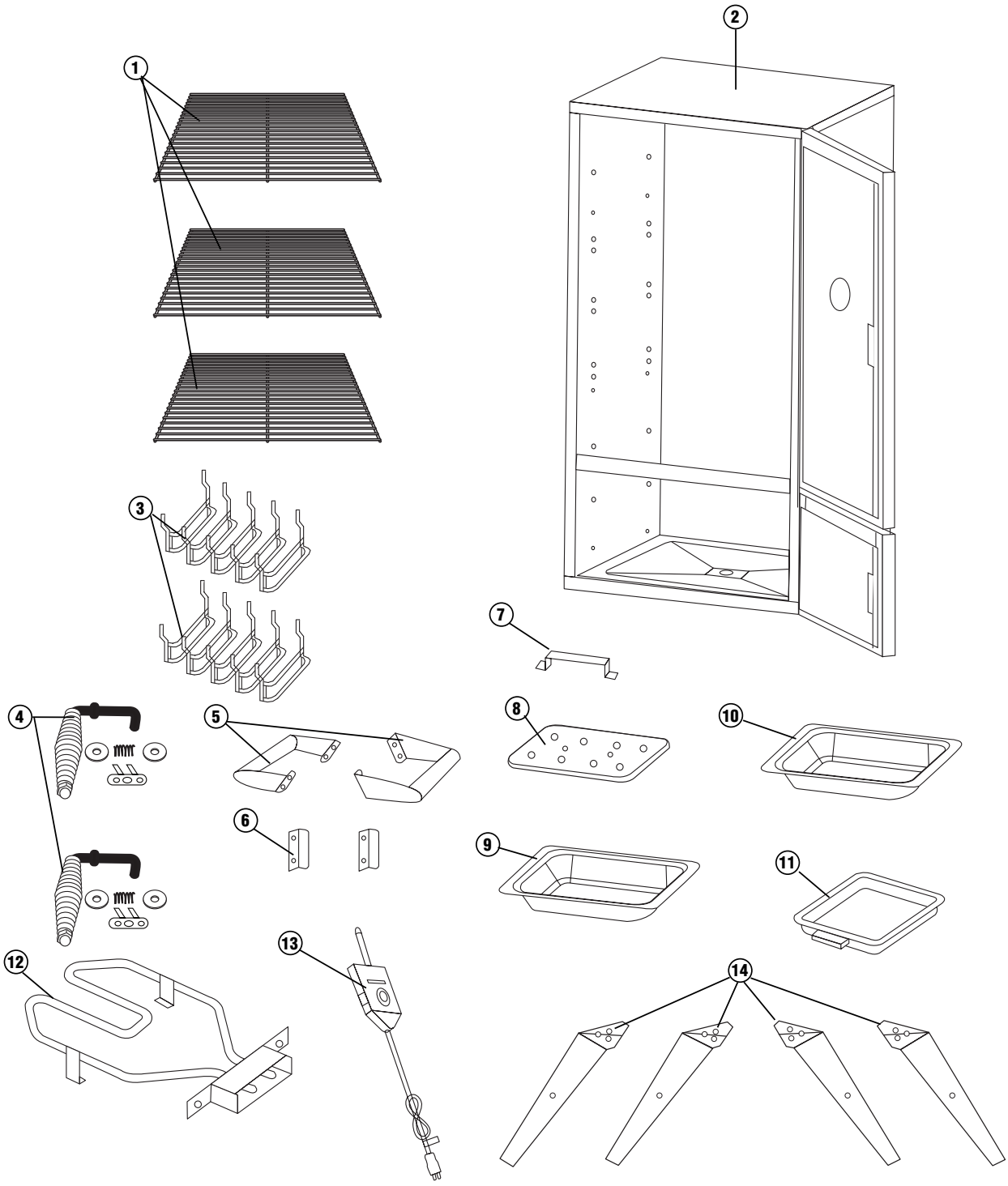
WE RECOMMEND TWO PEOPLE WORK TOGETHER WHEN ASSEMBLING THIS UNIT.

The following tools are required to assemble this Brinkmann® Vertical Electric Smoker:

- **Screwdriver**
- **Adjustable Wrench**

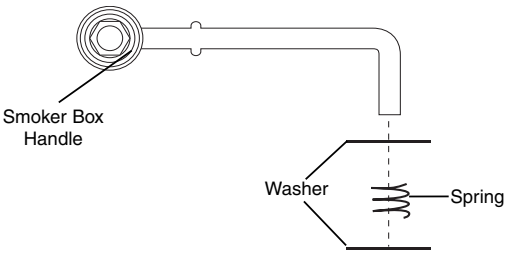
PARTS LIST:

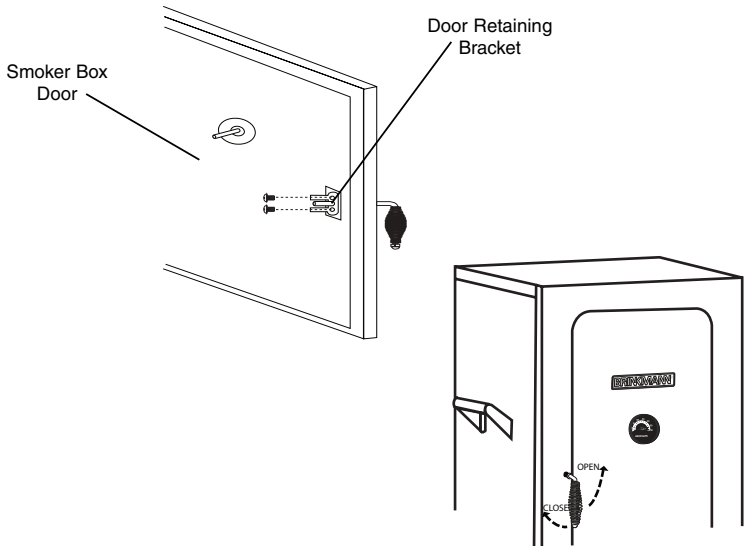
①	3	Cooking Grills
②	1	Smoker Body
③	10	Side Rack Supports
④	2	Door Handles with Springs, Washers and Door Retaining Brackets
⑤	2	Side Handles
⑥	2	Door Handle Lock Brackets
⑦	1	Wood Chip Pan Lid Handle
⑧	1	Wood Chip Pan Lid
⑨	1	Wood Chip Pan
⑩	1	Water Pan
⑪	1	Grease Cup
⑫	1	Heating Element
⑬	1	Thermostat
⑭	4	Legs

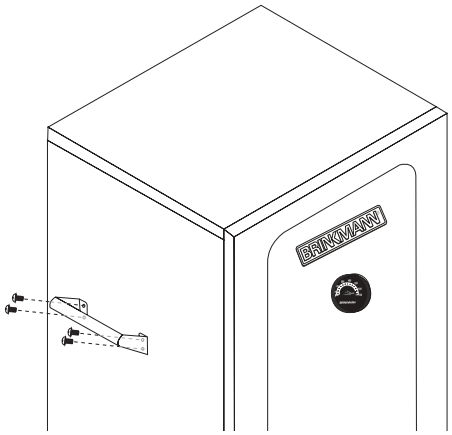


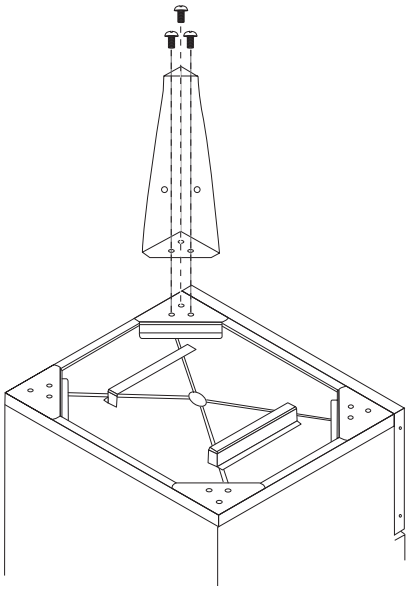
FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
www.brinkmann.net

(Proof of purchase will be required.)
Inspect contents of the box to ensure all parts are included and undamaged.









Choose a good, cleared assembly area and get a friend to help you put your smoker together. Lay cardboard down to protect smoker finish and assembly area.

⚠ **CAUTION:** Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

Step 1

Slide washers and spring onto latch end of handle as illustrated. Insert handle through hole in door and slide door retaining bracket over handle. Secure door retaining bracket using two M6 X 12 mm Phillips head bolts. Repeat for other door.

Note: Door handles must be pushed in while turning handles to “CLOSE” position.

Step 2

Attach side handles to smoker using eight M5 X 10 mm bolts.

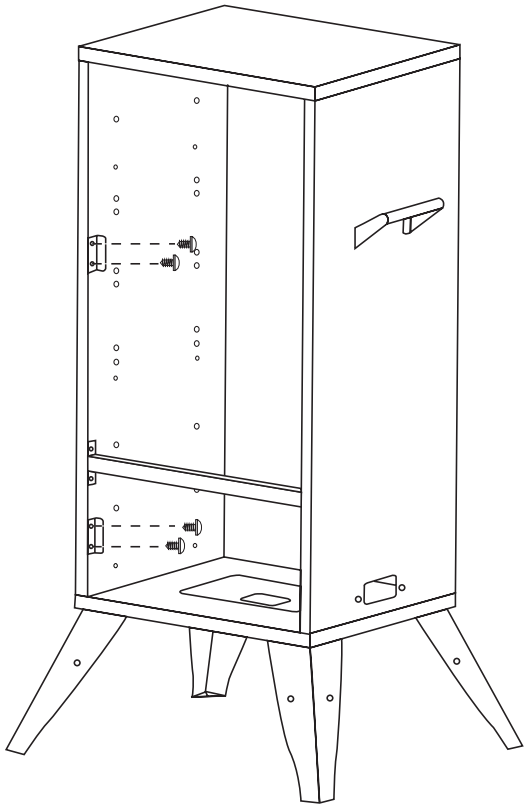
Note: With the help of a friend, turn the smoker cabinet upside down.

Step 3

Attach legs to bottom of smoker using twelve M6 X 12 mm bolts.

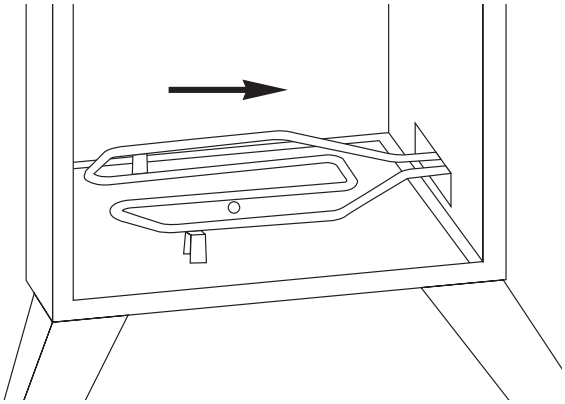
Step 4

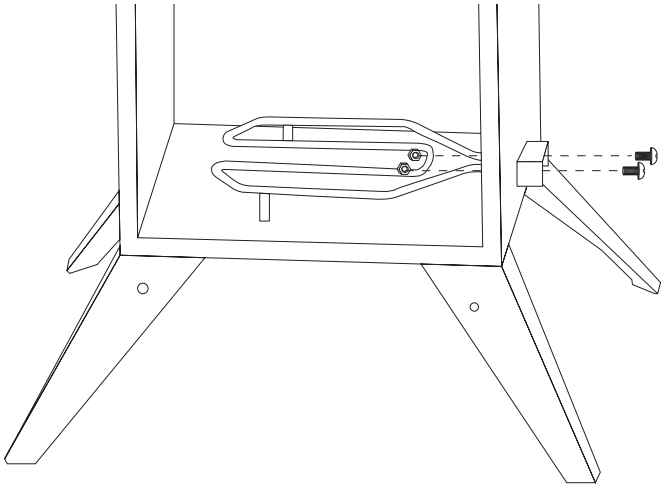
Install the door handle lock bracket using two #8 self-tapping screws. Repeat for other bracket.

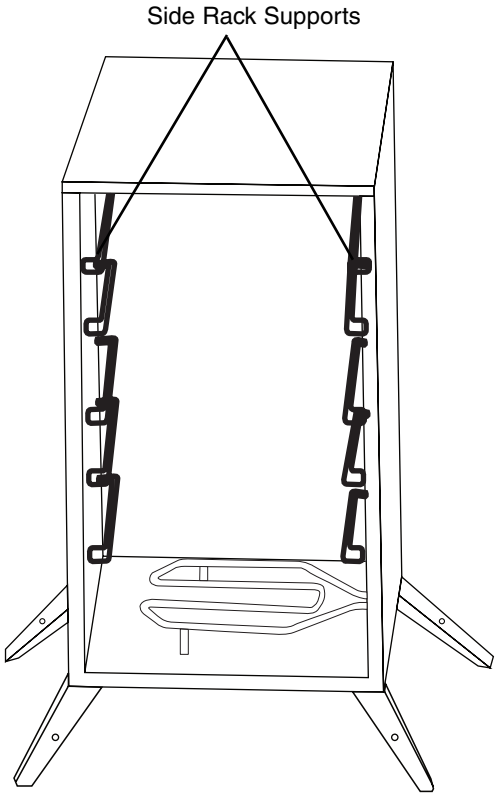


Step 5

Position the heating element inside the cabinet and push the bracket through the opening in the right side panel. Secure heating element using two M6 X 12 mm bolts and two M6 nuts.

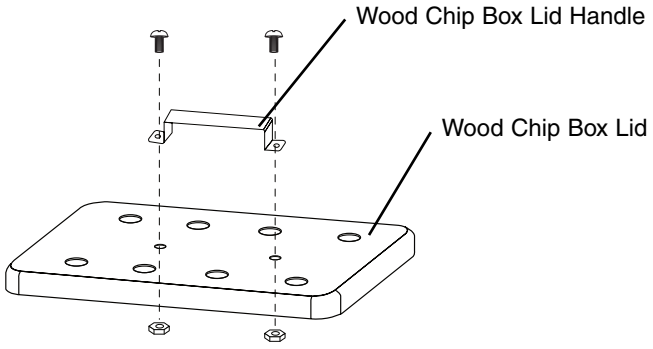






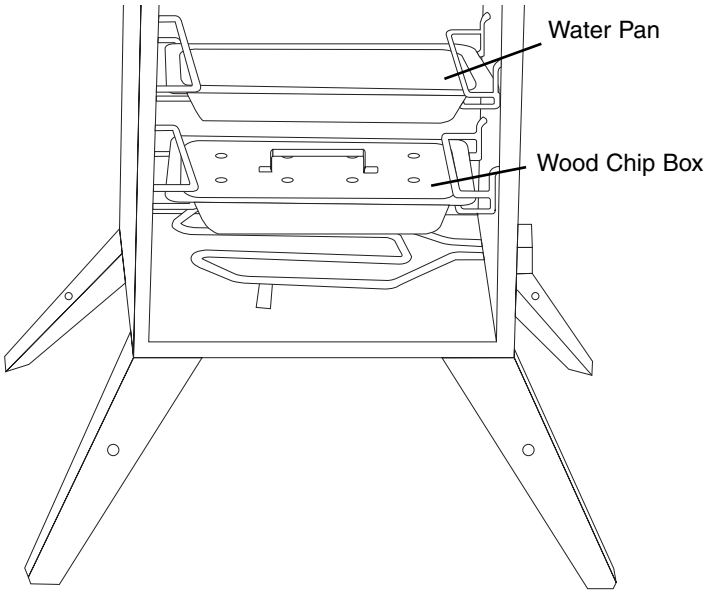
Step 6

Insert the rack supports into the mounting holes inside the smoker cabinet as shown. Put two pieces of side racks on lowest position to hold the water pan and wood chip box rack.



Step 7

Assemble the wood chip box lid handle to the wood chip box using two M5 X 10 mm bolts and M5 nuts.

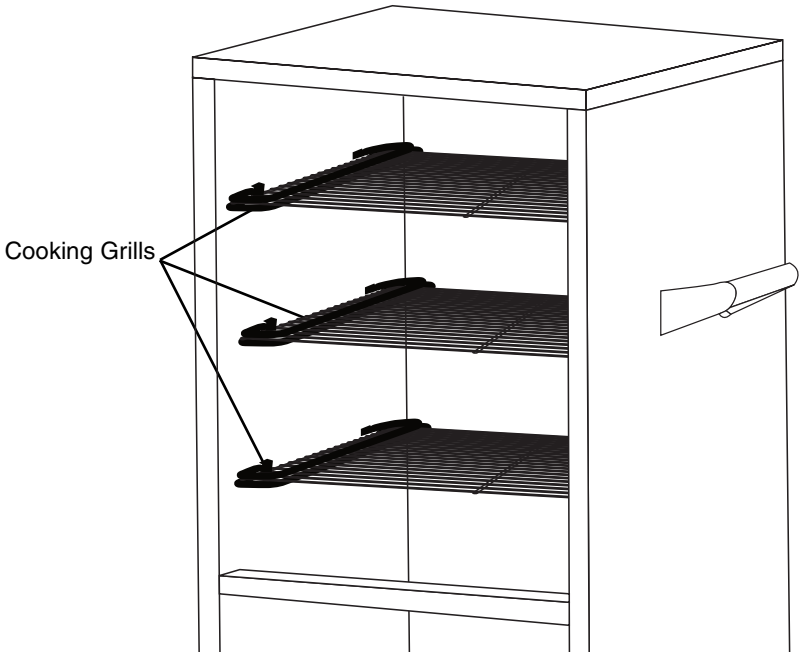


Step 8

Place wood chip box and water pan into the lowest side rack.

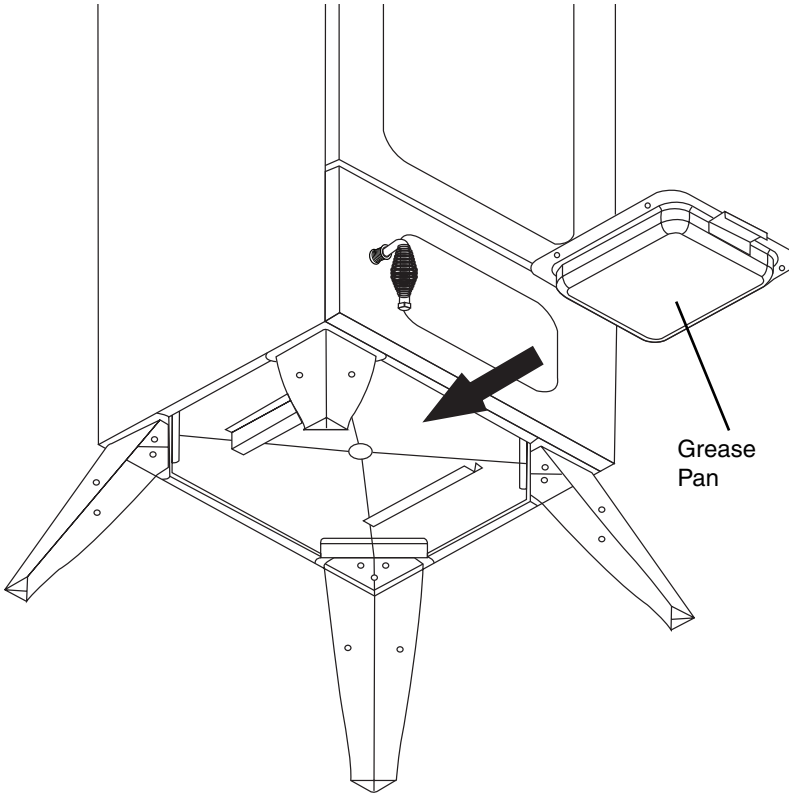
Step 9

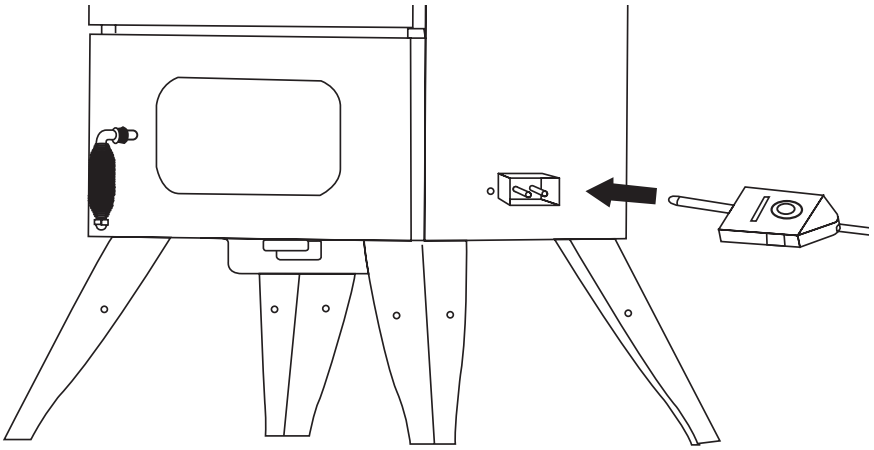
Insert the cooking grills into rack supports as desired. Make sure all cooking grills are level.



Step 10

Slide the grease pan to bottom panel as shown. Make sure the connection is secure and the grease pan sits level.

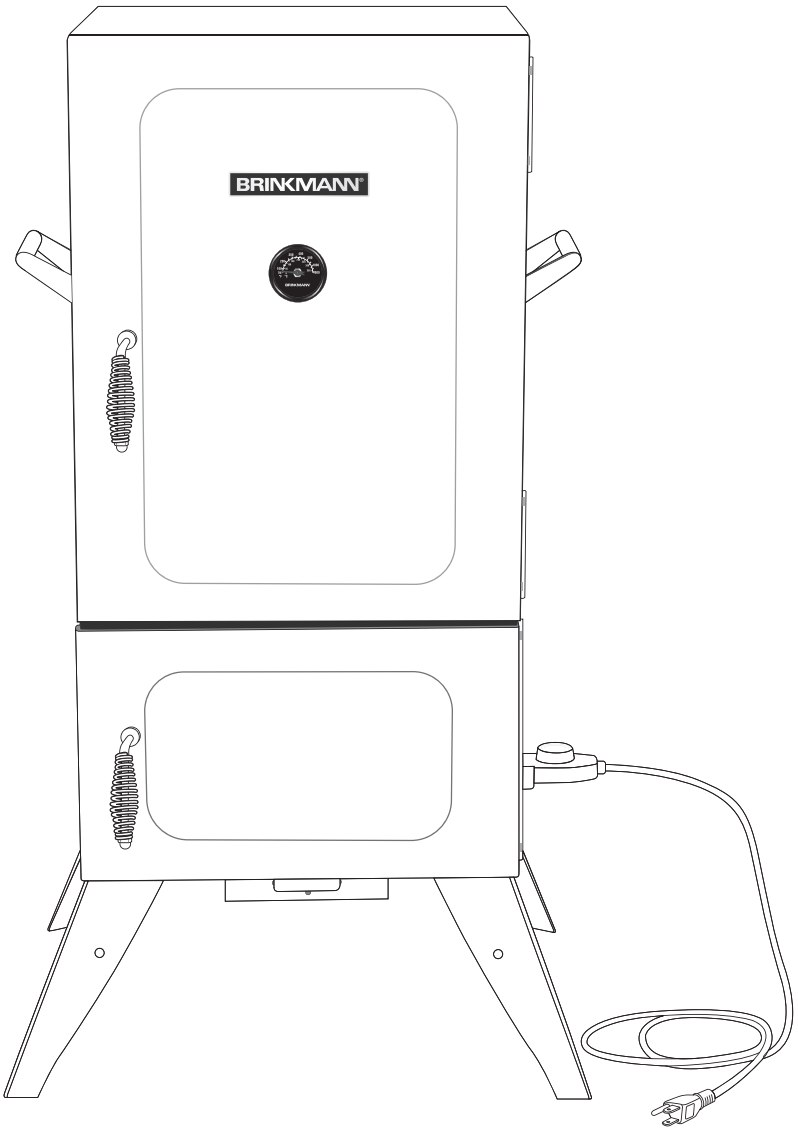




Step 11

Locate the controller and insert the probe into the bracket of the heat element as shown. Make sure the connection is secure and tight.

Electric Smoker Assembled



IMPORTANTES ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD

ES NUESTRO DESEO QUE ARME Y UTILICE SU PARRILLA EN LA FORMA MÁS SEGURA POSIBLE. EL PROPÓSITO DE ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ ES QUE USTED PRESTE ATENCIÓN A LOS POSIBLES PELIGROS CUANDO ARME Y UTILICE SU PARRILLA.

¡CUÁNDO VEA ESTE SÍMBOLO DE ALERTA DE SEGURIDAD ⚠ PRESTE ESPECIAL ATENCIÓN A LA INFORMACIÓN A CONTINUACIÓN!

⚠LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA.

⚠ ADVERTENCIA

⚠ NO use en condiciones humedas o mojadas.

⚠ ADVERTENCIA

1. **La instalación, el ajuste, el servicio o el mantenimiento incorrecto pueden estropear lesión o daños materiales.**
2. **Lea detenidamente todas las advertencias de seguridad e instrucciones antes de armar y usar la parrilla.**
3. **Hacer caso omiso a estas instrucciones podria dar lugar a fuego o una explosión.**

⚠ PELIGRO

⚠ NO para el uso en los barcos o los vehículos de recreacción.

⚠ PELIGRO

1. **No almacene ni utilice la gasolina o ningunos otros vapores o líquidos inflamables en la vecindad de este aparato.**
2. **Al cocinar con aceite/grasa, no permita que el aceite o la grasa exceda 350ºF (175ºC). No almacene los aceites de cocina de suplemento en la vecindad de este aparato.**

ÍNDICE

Advertencias Generales 20-21
Instrucciones de Operación 22-23
Cuidado y Mantenimiento 23
Almacenamiento 23
Tabla de Temperatura 24
Identificación y Corrección de Problemas 25
Lista de Piezas y Instrucciones de Asamblea 26-33
Información de la Garantía . . . . . Cubierta Trasera

⚠ **PELIGRO:** Indica una situación peligrosa inminente la cual, si no se evita, producirá lesiones graves o aún la muerte.

⚠ **ADVERTENCIA:** Manténgase alerta a la posibilidad de lesiones corporales graves si no se siguen las instrucciones. Asegúrese de leer y seguir cuidadosamente todos los mensajes.

⚠ **PRECAUCIÓN:** Indica una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede producir lesiones menores o moderadas.

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.brinkmann.net

ADVERTENCIA GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- **Este ahumador es de ser utilizado solamente afuera. No opere este ahumador adentro o en un área encerrada.**
- **No utilice el ahumador bajo la lluvia o en superficies mojadas. No sumerja la cuerda, enchufe ni el elemento eléctrico en agua u otros líquidos. Mantenga este ahumador y todos electrodomésticos lejos de piscinas, jacuzzis, etc. Existe peligro de descarga eléctrica si utiliza este producto en una superficie mojada, bajo la lluvia o si el aparato ha sido expuesto a la humedad.**
- **Sólo para uso de casa. No use aparato inapropiadamente.**
- **Para prevenir descarga eléctrica accidental, este ahumador siempre debe ser utilizado con un GFCI (Interruptor de Circuito de Defecto de Suelo) salida o circuito, no enchufe este aparato en un circuito interior.**
- **Siempre utilice tomacorriente aterrizador de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 15 o 20 amperios. Si tiene duda, comuníquese con un electricista cualificado. No opere ahumador con cualquier otro aparato ni otro producto eléctrico dentro del mismo circuito.**
- **Dé vuelta siempre a la unidad "OFF" desenchufando la cuerda del enchufe en el termóstato al agregar el agua y la madera o cuando acabe de cocinar.**
- **No utilice una extensión a menos que sea absolutamente necesario. Si tiene que utilizarla, el siguiente cuidado debe ser ejercitado:**
  a. **Utilice la extensión más corta posible. Utilice una extensión aterrizada de 12/3 o 14/3 con una calificación de por lo menos 15 amperios.**
  b. **La cuerda debe ser marcada con las letras W-A y con una etiqueta que indica "Conveniente para el Uso con Aparatos al aire libre".**
  c. **Mantenga la conexión de cuerda seca y fuera del suelo. El aparato y/o la extensión deben ser colocados de tal manera que no sirva de tropiezo o sea jalada por niños o mascotas. No permita que la cuerda toque superficies calientes.**
- **No opera el ahumador si:**
  a. **La cuerda o el enchufe están dañados.**
  b. **Elemento eléctrico se ha dañado en cualquier manera.**
  c. **El ahumador ha fallado.**
  d. **El ahumador ha sido expuesto a humedad o si grasa o desperdicios no fueron limpiados del elemento después de cada uso. Refiérase a la sección de "Cuidado y Mantenimiento Apropiado" en este manual.**
  e. **El ahumador tiene cualquier daño. (Devuelva el ahumador con el número de autorización de regreso a La Corporación de Brinkmann para el reviso, la reparación o reemplazo).**
  f. **El circuito de GFCI se corta cuando el elemento eléctrico se enchufa en la salida eléctrica.**
- **Debe haber un espacio apropiado de 5 pies entre el ahumador y construcción combustible siempre y cuando este producto sea utilizado.**
- **Cuando hay mucho viento este producto debe estar localizado en un área al aire libre protegida del viento.**
- **No desatienda el ahumador cuando este en uso.**
- **No coloque el ahumador encima o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, u horno caliente.**
- **No almacene ni utilice el ahumador cerca de gasolina ni otros líquidos o gases inflamables, o donde vapores inflamables pueden estar presente.**
- **Utilice el ahumador solo en superficies duras, niveladas, incombustibles, y estables (cemento, suelo, etc.). Nunca utilice el ahumador sobre madera u otras superficies que pudieran quemarse.**

ADVERTENCIA GENERALES

⚠ ADVERTENCIA

- **Una bandeja para desperdicios o guarda ceniza no prevendrá que ocurran fuegos sobre madera u otra superficie combustible. Una bandeja para desperdicios o guarda ceniza esta diseñado para el uso con un ahumador facilitando la limpieza de la grasa que puede causar la decoloración de la superficie y para juntar cenizas y ascuas que caen.**
- **El ahumador debe ser colocado en un área donde niños y mascotas no pueden entrar en contacto con la unidad. Cerca supervisión es necesaria cuando se utilice este ahumador.**
- **Use precaución cuando alcance dentro o debajo del ahumador. Siempre utilice guantes de horno para proteger sus manos de quemaduras. Evite tocar superficies calientes.**
- **No utilice ropa floja ni permita que el pelo le cuelgue libremente cuando use el ahumador.**
- **Siempre póngase zapatos al usar el ahumador.**
- **Mientras se este utilizando, el ahumador contiene liquido caliente en la bandeja de agua. Use precaución extrema en todo tiempo. No mueva el ahumador cuando la bandeja de agua contenga líquidos calientes. El inclinar u otro movimiento leve podría causar que el líquido caliente se derrame de la bandeja de agua y cause serias lesiones corporales.**
- **Al abrir la puerta, mantenga las manos, cara y cuerpo lejos del vapor caliente o posibles llamaradas. No utilice agua para extinguir las llamas.**
- **Use precaución extrema al agregar líquido a la bandeja de agua teniendo cuidado de no derramar cualquier liquido en el elemento eléctrico. Siempre desconecte el ahumador antes de agregar agua. Siga las instrucciones en la sección "Agregando Agua Mientras se este Cocinando" de este manual.**
- **Bandeja de Agua siempre debe ser utilizada al ahumar. No permita que el líquido en la bandeja de agua se evapore completamente. Revise la bandeja de agua cada 2 horas y agregue agua si el nivel esta bajo (un sonido chirriante puede indicar la necesidad de agua). Siga las instrucciones en la sección "Agregando Agua Mientras se este Cocinando" de este manual.**
- **Use precaución al ensamblar u operar su ahumador para evitar cortadas o raspones por orillas agudas de partes de metal.**
- **Nunca agregue carbón, líquido encendedor, combustible ni material de cualquier tipo, además de la madera que agrega sabor a la bandeja de astillas de madera.**
- **Desconecte el ahumador de la salida eléctrica cuando no este en uso. Permita que el ahumador se enfríe completamente antes de limpiarlo. Cerciórese que las ascuas estén extinguidas completamente. Deshágase de ascuas y cenizas restantes en un contenedor incombustible. No permita que las cenizas se acumulen en el ahumador.**
- **No utilice el ahumador si el elemento eléctrico ha sido expuesto a la humedad. No limpie el elemento eléctrico con un rocío de agua ni algo similar. El no adherirse a esta advertencia de seguridad podría resultar en el cortocircuito y en algunos casos la explosión del elemento eléctrico. Limpie el elemento eléctrico según las instrucciones de la sección "Cuidado y Mantenimiento Apropiado" de este manual.**
- **Almacene al ahumador dentro en una ubicación seca cuando no este en uso – fuera del alcance de niños.**
- **El uso de accesorios no fabricados por La Corporación de Brinkmann para este ahumador no son recomendadas y pueden resultar en lesiones personales o daños a la propiedad.**
- **Use precaución al levantar o mover el ahumador para prevenir tensiones y lesiones de espalda.**
- **Aconsejamos que tenga un extintor diseñado para el uso con electrodomésticos a la mano. Refiérase a su autoridad local para determinar el tamaño y el tipo apropiado de extintor.**
- **No procure darle servicio al ahumador además del mantenimiento normal como esta explicado en la sección "Cuidado y Mantenimiento y Almacenamiento" de este manual.**
- **Deshágase apropiadamente de todo material de empaque.**

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

⚠ ADVERTENCIA

COLOQUE EL AHUMADOR EN EXTERIORES, EN UNA SUPERFICIE DURA, NIVELADA NO INFLAMABLE ALEJADA DE CUALQUIER ALERO DE TECHO O CUALQUIER OTRO MATERIAL INFLAMABLE. NUNCA USE EN SUPERFICIES DE MADERA U OTRAS QUE PUDIERAN QUEMARSE. COLOQUE EL AHUMADOR LEJOS DE VENTANAS ABIERTAS O PUERTAS PARA PREVENIR QUE EL HUMO ENTRE A SU CASA.EN CLIMA VENTOSO, COLOQUE EL AHUMADOR EN UN ÁREA DE EXTERIORES EN LA QUE ESTÉ PROTEGIDO DEL VIENTO.

LEA TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE UTILIZAR SU AHUMADOR.

CÓMO CURAR SU AHUMADOR

Antes del primer uso, curar su ahumador porque la curación minimizará daños al acabado de la superficie y además le quitará al ahumador el olor a pintura para evitar que la primera comida preparada en su ahumador vertical Brinkmann no tenga un sabor no natural.

Paso 1

Saque la bandeja de agua del ahumador y no use madera de sabor cuando este curando su ahumador.

Paso 2

Aplique o rocíe una capa ligera de aceite vegetal a todas las superficies del interior del ahumador vertical, incluyendo las parrillas para cocinar.

⚠ **ADVERTENCIA:** No cubra el elemento eléctrico y el regulador.

Paso 3

Enchufe el ahumador en el enchufe eléctrico.

Paso 4

Cure el ahumador por dos horas, después desenchufe el ahumado del enchufe eléctrico. Permita que el ahumado se refresque totalmente. Es importante que el exterior del ahumado no este raspado ni este frotado durante el proceso del curado y de enfriamiento.

NOTA: Cure your smoker before first use. After cleaning, apply a light coat of vegetable oil or vegetable cooking spray to the interior surfaces, smoker body, cooking grids and water pan. This simple process will help reduce interior rusting. DO NOT apply oil to electric element or controller.

AHUMANDO

Paso 1

Abra la puerta y quite la rejillas para bandeja de agua y bandeja para astillas de Madera.

Paso 2

Remove lid from the wood chip pan and add wood chips. We recommend the use of wood chips, not wood chunks. Replace the wood chip pan lid and slide rack into smoker.

Paso 3

Llene cuidadosamente la bandeja de agua con agua tibia o de su opción de adóbo 1 pulgada debajo del borde. No llene completamente porque puede desbordar durante uso.

⚠ **ADVERTENCIA:** No derrame agua, adobo o ningún líquido sobre el elemento o regulador eléctrico.

Paso 4

Remueva las rejillas para cocinar y ajuste los soportes de la rejilla a la altura deseada para los artículos que usted está ahumando.

Paso 5

Coloque el alimento para cocinar sobre las rejilla(s) en una sola capa y deje suficiente espacio entre cada pedazo para permitir que el humo y la humedad circulen uniformemente. Resbale rejilla para cocinar sobre los soportes de la rejilla. Repita los pasos para cada rejilla que desea utilizar.

Paso 6

Cierre la puerta y enchufe el aparato a la tomacorriente.

AHUMANDO (CONTINUADO)

⚠ **ADVERTENCIA:** Siempre utilice tomacorriente aterrizador de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 15 o 20 amperios. Si tiene duda, comuníquese con un electricista cualificado. No opere ahumador con cualquier otro aparato ni otro producto eléctrico dentro del mismo circuito.

⚠ **ADVERTENCIA:** Cuando conecte el regulador al ahumador, conecte el regulador eléctrico al ahumador primero, cerciórese de que el regulador esté APAGADO “OFF”, entonces enchufe el aparato a la tomacorriente. Al desenchufar, cerciórese de que el regulador esté APAGADO “OFF”, desconecte de la tomacorriente, entonces quite el regulador del ahumador.

Paso 7

Ajuste el regulador eléctrico a la posición mas alta y permita que el ahumador se caliente. La temperatura deseada para ahumar está entre 220F y 250F. El indicador de temperatura en frente de la unidad le dejará saber cuándo el ahumador está cerca de la temperatura deseada y puede ajustar el regulador por consiguiente.

Paso 8

Permita que el alimento se cocine aproximadamente 30-45 minutos por libra. Compruebe periódicamente que el nivel de agua esta bien y agregue agua si es necesario. Al agregar agua, use guantes para horno y resbale la rejillas para la bandeja de agua levemente hacia la abertura de la puerta, agregue el agua y resbale la rejilla para la bandeja de agua nuevamente dentro de su lugar. Usted puede agregar astillas de madera adicionales con el mismo procedimiento.

Paso 9

Utilice un calibrador de temperatura para comprobar la temperatura de su alimento. El indicador en la puerta proporcionará la temperatura aproximada dentro del ahumador pero usted debe utilizar un termómetro de carne para asegurarse de que su alimento está cocinado completamente.

Paso 10

After you are finished smoking, turn the controller knob to the off position and always unplug the smoker from the electric outlet and allow the smoker to cool. Once the smoker has cooled, follow the instructions in the “Care and Maintenance” section of this manual.

NOTA: El funcionamiento del ahumador depende de las condiciones del ambiente de la temperatura y el viento.

CUIDADO Y MANTENIMIENTO

Paso 1

La bandeja de agua, la bandeja para astillas de madera y las rejillas se deben lavar con agua caliente y jabonosa y después permitidos secar. Las rejillas se pueden cubrir ligeramente con aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal para evitar que el alimento se pegue a las rejillas.

Paso 2

Una capa ligera de un aerosol de aceite vegetal también se puede aplicar al interior del ahumador para evitar la oxidación.

Paso 3

Si aparece moho en el exterior del ahumador, limpie el área afectada con una lana de acero y aplique una pintura resistente a temperaturas altas.

Paso 4

No aplique pintura adicional a la superficie interior del ahumador. Si aparece moho, utilice lana de acero para quitar y despues se puede cubrir ligeramente con aceite vegetal o un aerosol de aceite vegetal.

Paso 5

Después de que el elemento eléctrico se haya refrescado completamente, limpie con un paño húmedo después de cada uso.

ALMACENAJE

ANTES DE ALMACENAR SU AHUMADOR:

- Limpie todas las superficies.
- Cuando esta fresco y no en uso, almacene su ahumador dentro en una localización seca para proteger contra oxidacion.
- Si almacena el ahumador al aire libre, cubra el ahumador con una cubierta de parrilla para protección contra el clima.

TABLA DE TEMPERATURA

Aquí está la tabla para medir temperatura correctamente para cocción de carne: (Estándar USDA)

Carne Picada y Poductos Molidos

Pavo, Pollo	165°F	(74°C)
Ternera, Cordero	160°F	(71°C)
Carne de Res, Cerdo	160°F	(71°C)

Carne de Res Fresca

Término Medio-Crudo	145°F	(63°C)
Término Medio	160°F	(71°C)
Término Bien Cocido	170°F	(77°C)

Borrego Fresco

Término Medio-Crudo	145°F	(63°C)
Término Medio	160°F	(71°C)
Término Bien Cocido	170°F	(77°C)

Ternera Fresca

Término Medio-Crudo	145°F	(63°C)
Término Medio	160°F	(71°C)
Término Bien Cocido	170°F	(77°C)

Avel

Pollo, entero	180°F	(82°C)
Pavo, entero	180°F	(82°C)
Pechuga, asada	170°F	(77°C)
Muslos, Alas	180°F	(82°C)
Pato y Ganso	180°F	(82°C)

Cerdo Fresco

Término Medio	160°F	(71°C)
Término Bien Cocido	170°F	(77°C)

Jamon

Fresco (crudo)	160°F	(71°C)
Pre-Cooked	140°F	(60°C)

Pez (Pescado)

(Cocine hasta que este opaco y las escmas caen fácilmente)

Nota: Estas temperaturas se miden con un termómetro de punta de prueba insertada en la carne. El indicador de calor en la puerta del ahumador no es exacta en calcular la temperatura de la carne.

IDENTIFICACION Y CORRECCION DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	CORRECCION
Elemento electrico no calienta	1. Asesgurese que el cable de 3 alambres este enchufado bien en una tomacorriente aterrizador de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 15 o 20 amperios	1. Enchufe de nuevo al cable de 3 alambres de 120 voltios que es protegido por GFCI de 15 o 20 amperios.
	2. Compruebe los trituradores o los fusibles para ver si hay un cortocircuito.	2.Apague y prenda de nuevo los trituradores o substituya el fusible.
	3. Compruebe que el GFCI no se haya cortado o disparado.	3. Apague y prenda la tomacorriente por el GFCI.
	4. Elemento eléctrico esta dañado necesita reemplazo.	4. Reemplace el elemento.
Ahumador no calienta como deberia	1. Ajuste la temperatura con el regulador eléctrico.	1. Subale al regulador eléctrico.
	2. No cheque la comida tanto.	2. Abriendo demasiado la puerta permite que el calor se escape, solo abre la puerta cuando es necesario.
	3. Cuerda de extensión no es el tipo correcto.	3. No use una extensión, solo use extensión cuando absolutamente necesario. Use extensión mas corta posible. Use extensión 12/3 o 14/3 aterrizado de 15 amperios.
	4. Elemento eléctrico esta dañado y necesita reemplazo.	4. Reemplace el elemento.
Ahumador calienta demasiado	1. Ajuste la temperatura con el regulador eléctrico. 2. Elemento eléctrico esta dañado y necesita reemplazo.	1. Bájale al regulador eléctrico. 2. Reemplace el elemento.

CONTENIDO DE LA BOLSA DE PARTES

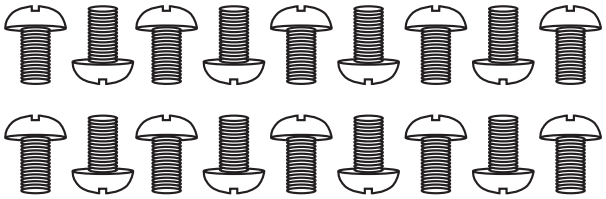
Verifique que tiene todos los artículos indicados en la **LISTA DE PARTES** y en el **CONTENIDO DE LA BOLSA DE PARTES** antes de comenzar con el proceso de instalación.

LA BOLSA DE PARTES INCLUIRÁ LO SIGUIENTE

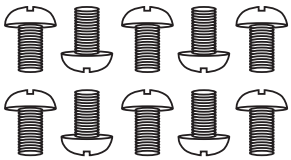
Cant.

- 18 M6 X 12 mm Pernos
- 10 M5 X 10 mm Pernos
- 2 M5 Tuercas
- 2 M6 Tuercas
- 4 Tornillos Autorroscantes #8

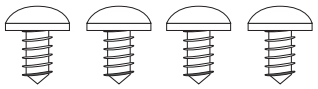
M6 X 12 mm Pernos



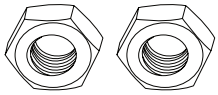
M5 X 10 mm Pernos



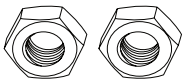
Tornillos Autorroscantes #8



M5 Tuercas



M6 Tuercas



INSTRUCCIONES DE ARMADO

⚠ LEA DETENIDAMENTE TODAS LAS ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD E INSTRUCCIONES ANTES DE ARMAR Y USAR LA PARRILLA

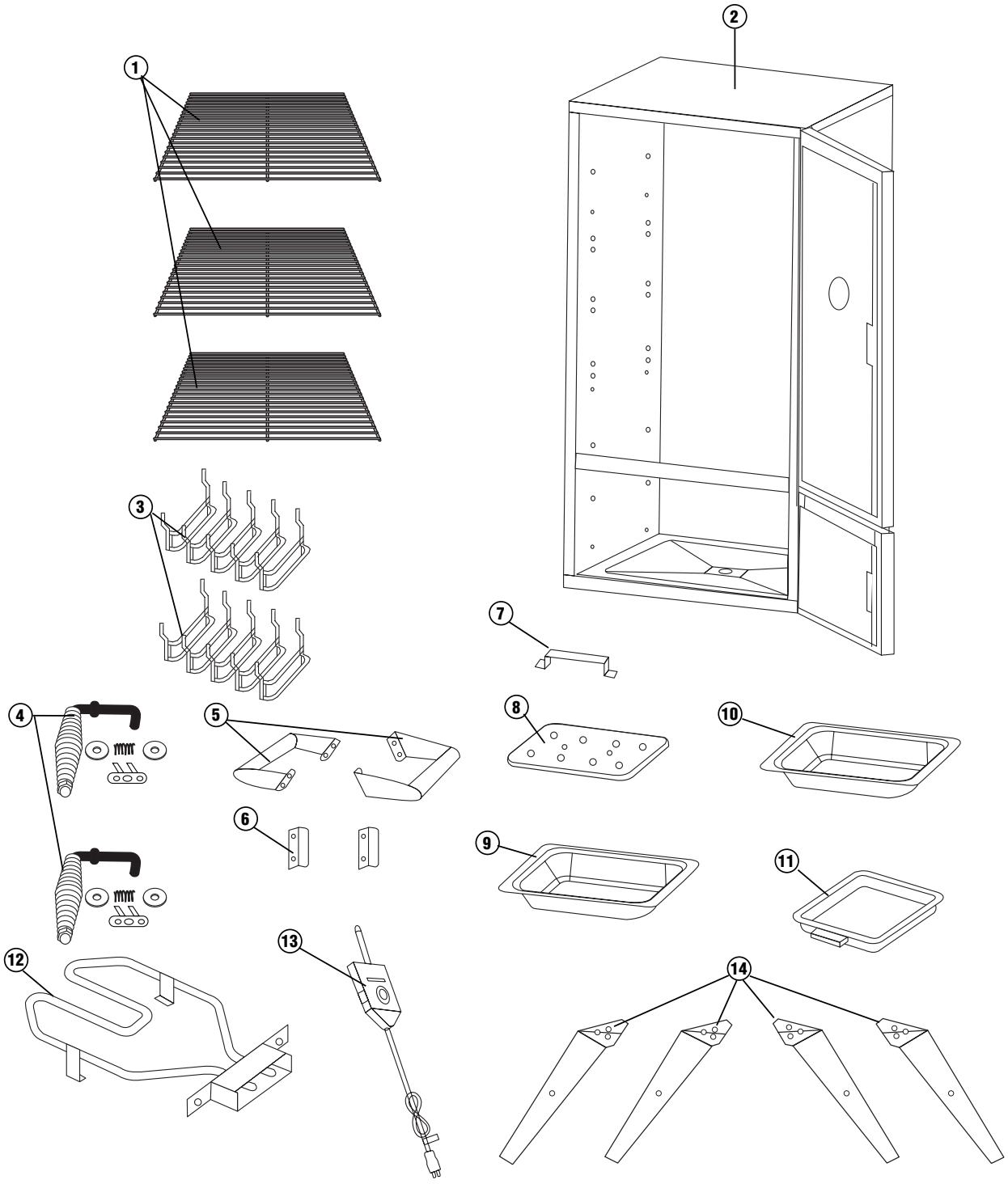
RECOMENDAMOS QUE ESTA UNIDAD SEA ARMADA POR DOS PERSONAS

Se necesitan las siguientes herramientas incluidas para armar este Brinkman® Ahumador Vertical Electrico:

- **Destornillador**
- **Llave de Tuerca Hexagonal Ajustable**

LISTA DE PARTS:

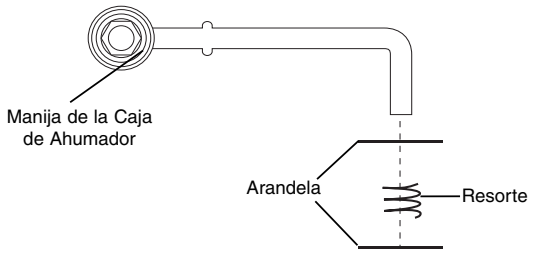
①	3	Parrillas para Cocinar
②	1	Cuerpo del Ahumador
③	10	Estantes de Apoyo Lateral
④	2	Manijas para las Puertas con Resorte, Arandelas y Soportes de Retencion de la Puerta
⑤	2	Manijas Laterales
⑥	2	Soportes de Cerradura de la Manija de las Puertas
⑦	1	Manija de la Tapa de la Bandeja para los Pedacitos de Madera
⑧	1	Tapa de la Bandeja para los Pedacitos de Madera
⑨	1	Bandeja para los Pedacitos de Madera
⑩	1	Bandeja para la Agua
⑪	1	Tazón para la Grasa
⑫	1	Elemento para Calentar
⑬	1	Termóstato
⑭	4	Piernas

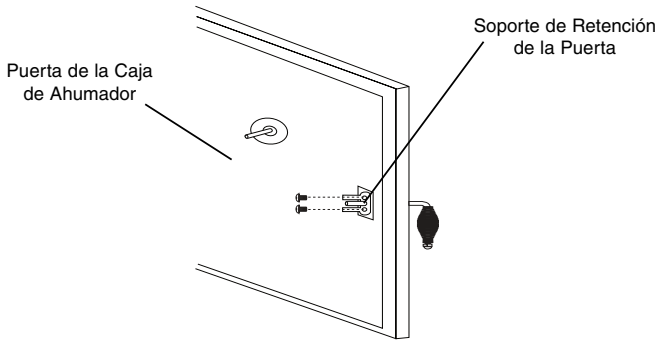


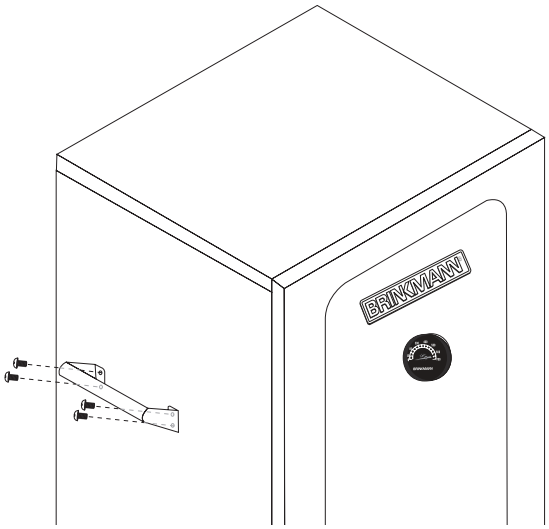
PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN: www.brinkmann.net

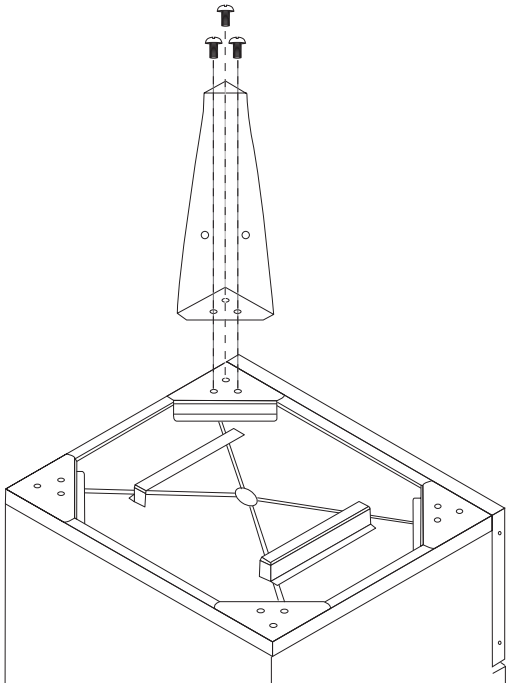
(Se requerirá el comprobante de compra.)

Inspeccione el contenido de la caja para verificar que todas las partes estén incluidas e intactas.









Escoge un área buena y vaciada del asamblea y consigue a un amigo para ayudarlo a poner a su fumador juntos. El cartón lego proteger hacia abajo a fumador el fin y área de asamblea.

⚠ PRECAUCIÓN: Algunas partes pueden tener bordes afilados. Póngase guantes de protección si es necesario.

Paso 1

Resbale las arandelas y suelte sobre el extremo del cierre de la manija según lo ilustrado. Inserte la manija a través del agujero en puerta y resbale es soporte de retención de la puerta sobre la manija. Asegure la puerta que conserva el soporte usando dos pernos principales de M6 X 12 mm Phillips. Repita para la otra puerta.

Nota: Las manijas de puerta deben ser empujadas hacia adentro mientras que dan vuelta a las manijas a la posición “OFF” (cerrada).

Paso 2

Ate las manijas laterales al ahumador usando ocho pernos M5 X 10 mm.

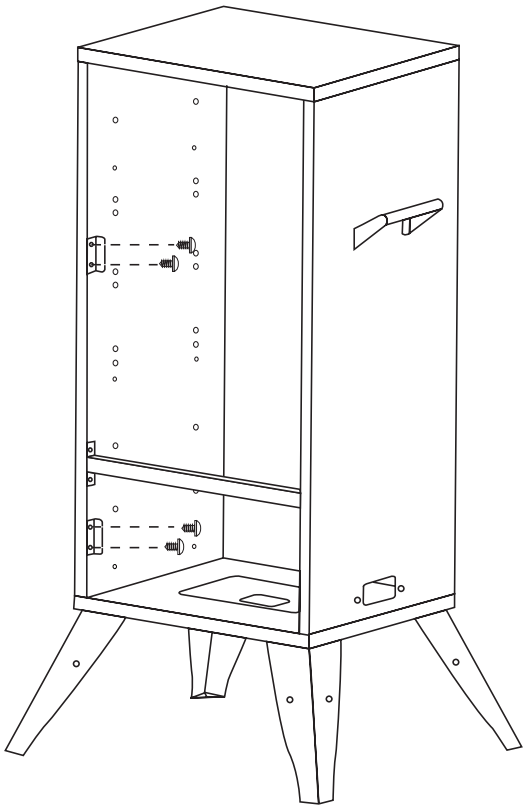
Nota: Con la ayuda de un amigo, voltee el cuerpo del ahumador arriba abajo.

Paso 3

Ate las piernas a la parte inferior del ahumador usando doce pernos M6 X 12 mm.

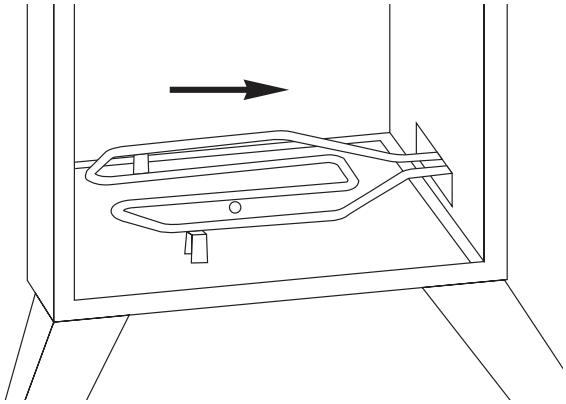
Paso 4

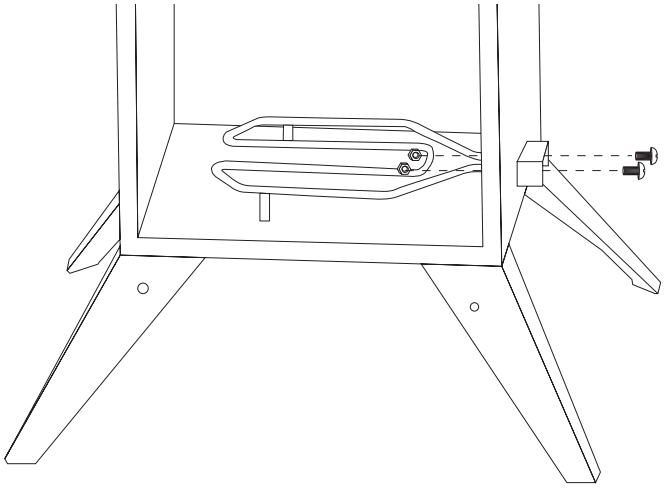
Instale el soporte de cerradura de la manija de puerta usando dos tornillos autorroscantes #8. Repita para el otro soporte.

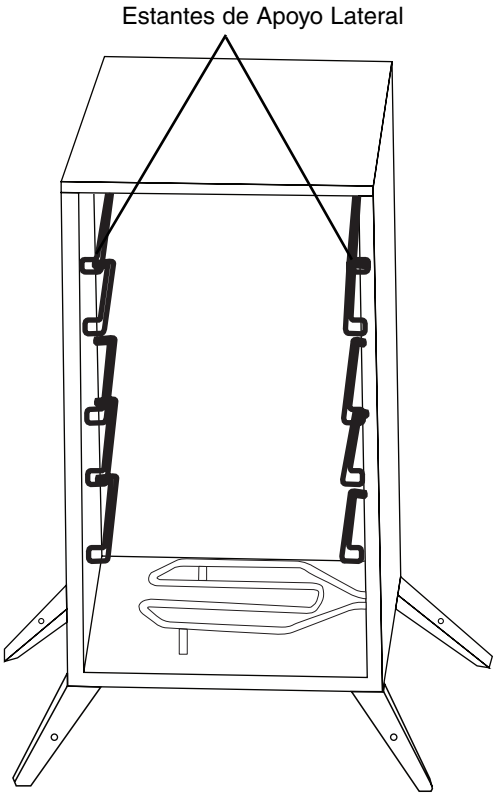


Paso 5

Coloque el elemento de calefacción dentro del gabinete y empuje el soporte con la abertura en el panel derecho. Asegure el elemento de calefacción usando dos pernos M6 X 12 mm y dos tuercas M6.

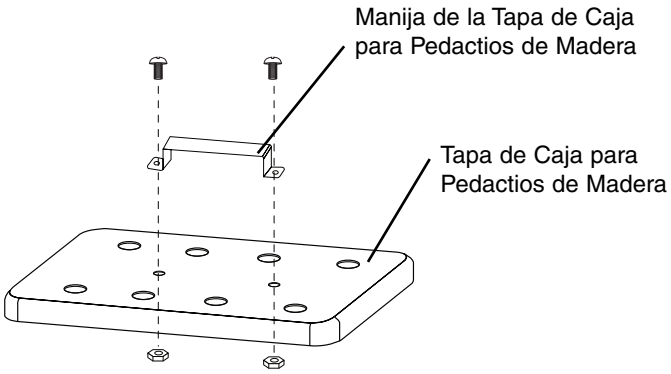






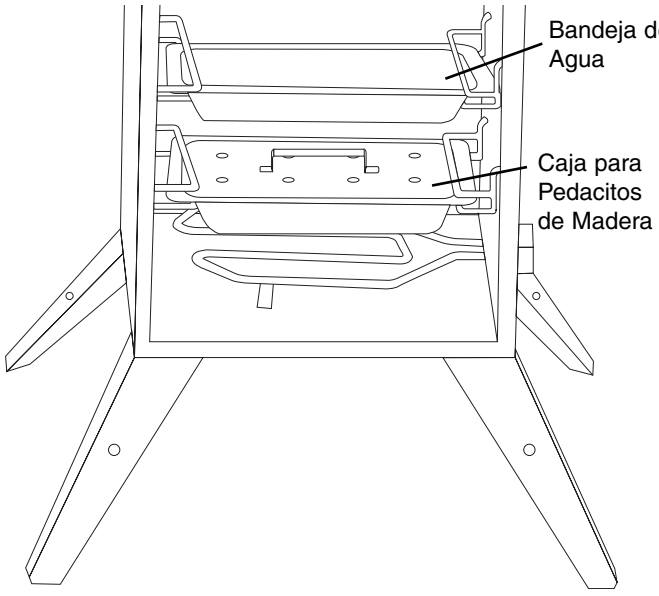
Paso 6

Inserte las ayudas de estante en los agujeros de montaje dentro del gabinete del ahumador como se muestra. Ponga dos pedazos de estantes laterales en la posición más baja para sostener el estante de la bandeja de agua y caja para los pedacitos de madera.



Paso 7

Monte la tapa de la caja para los pedacitos de madera usando dos pernos M5 X 10 mm y tuercas M5.

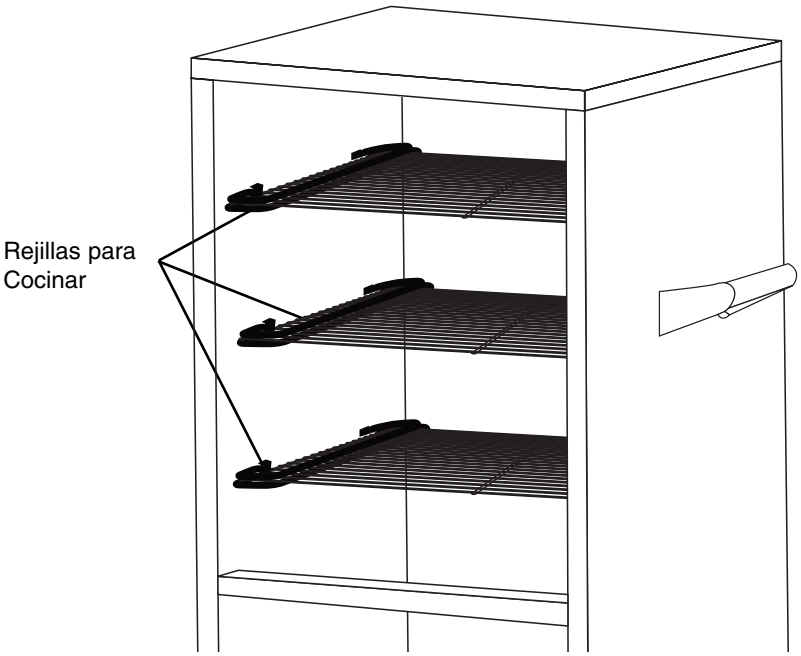


Paso 8

Coloque la caja para los pedacitos de madera y la bandeja de agua en el estante mas bajo.

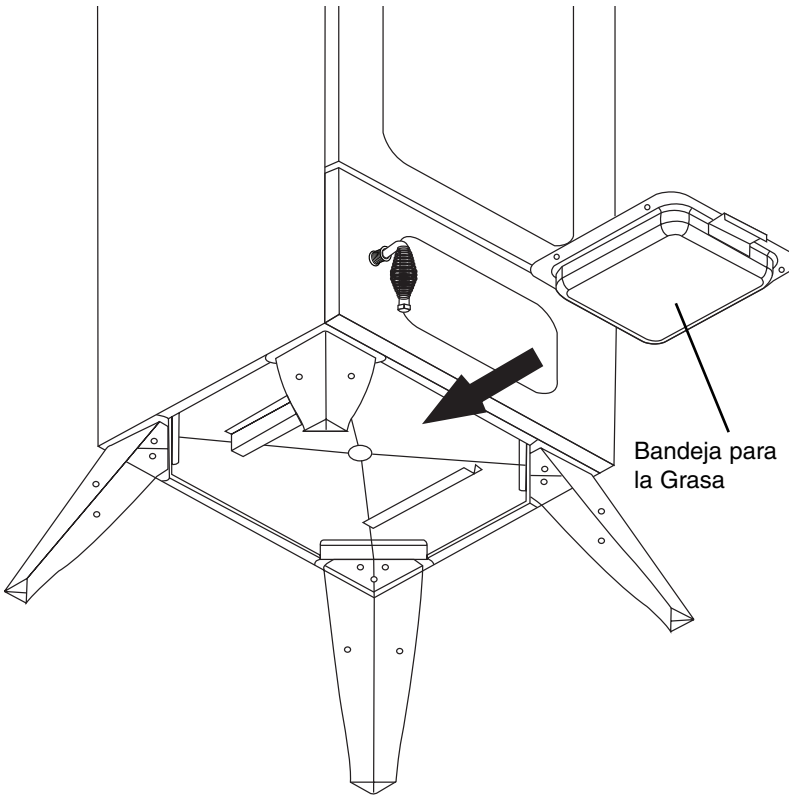
Paso 9

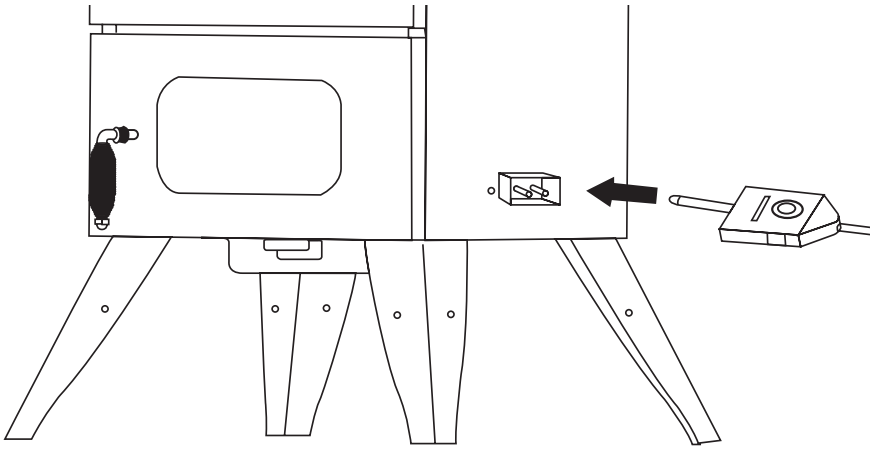
Inserte las parrillas de cocinar en los estantes de ayuda según lo deseado. Cerciórese de que todas las parrillas de cocinar sean nivel.



Paso 10

Resbale la bandeja para la grasa hacia el panel inferior como se muestra. Cerciórese de que la conexión sea segura y la bandeja para la grasa se sienta llano.

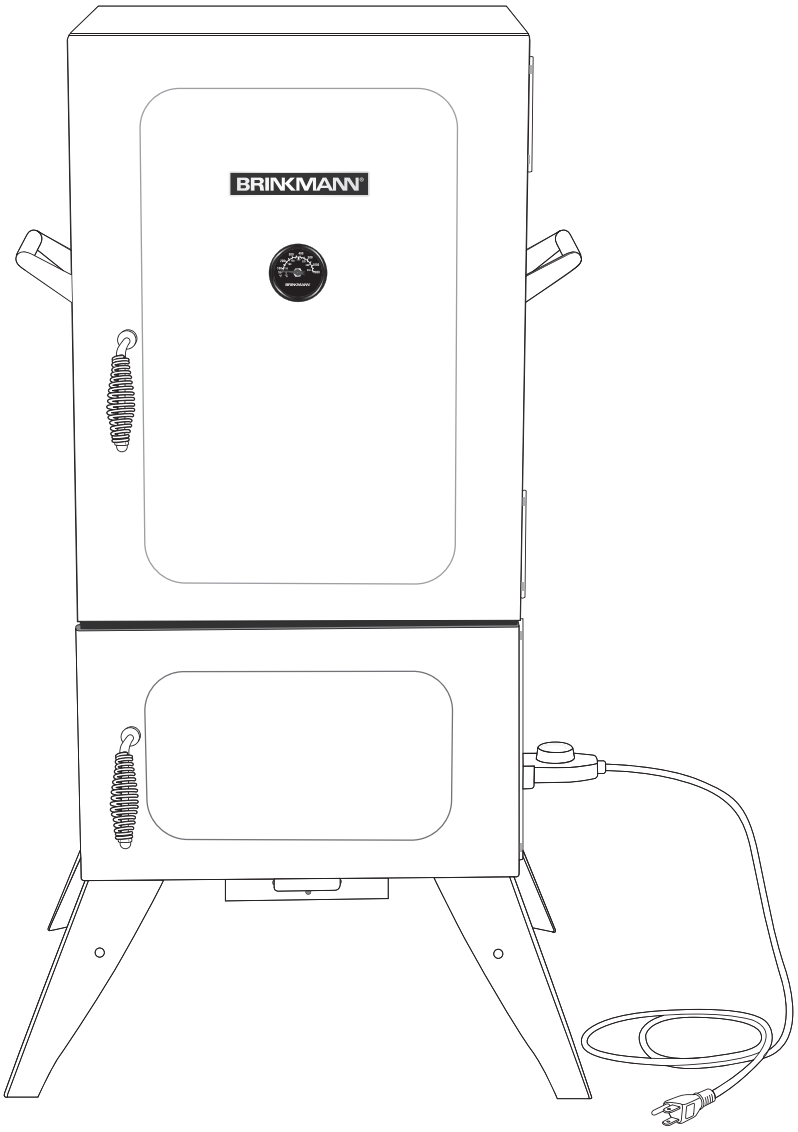




Paso 11

Localice el regulador e inserte la punta de prueba en el soporte del elemento del calor como se muestra. Cerciórese de que la conexión sea segura y firmemente.

Ahumador Eléctrico Armado



FOR COVERS, ACCESSORIES AND OTHER PRODUCTS, PLEASE VISIT US ONLINE AT:
www.brinkmann.net

PARA CUBIERTAS, ACCESORIOS Y OTROS PRODUCTOS, FAVOR DE VISITARNOS POR LA RED MUNDIAL EN:
www.brinkmann.net

ONE YEAR WARRANTY

The Brinkmann Corporation warrants to the original purchaser that the Brinkmann® Vertical Electric Smoker is free from defects due to workmanship or materials for:

One-year: frame, housing, cooking grates, electric heating elements, temperature controller and other related parts

The Brinkmann Corporation's obligations under this warranty are limited to the following guidelines:

- This warranty does not cover grills that have been altered/modified or damaged due to: normal wear, rust, abuse, improper maintenance, improper use.
- This warranty does not cover surface scratches, rust or heat damage to the finish, which is considered normal wear.
- The Brinkmann Corporation may elect to repair or replace damaged units covered by the terms of this warranty.
- This warranty extends to the original purchaser only and is not transferable or assignable to subsequent purchasers.

The Brinkmann Corporation requires reasonable proof of purchase. Therefore, we strongly recommend that you retain your sales receipt or invoice. To obtain replacement parts for your Brinkmann® Vertical Electric Smoker under the terms of this warranty, please call Customer Service Department at 800-527-0717. **A receipt will be required. The Brinkmann Corporation will not be responsible for any grills forwarded to us without prior authorization.**

EXCEPT AS ABOVE STATED, THE BRINKMANN CORPORATION MAKES NO OTHER EXPRESS WARRANTY.

THE IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE ARE LIMITED IN DURATION TO THOSE LISTED ABOVE FROM THE DATE OF PURCHASE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATION MAY NOT APPLY TO YOU.

ANY LIABILITY FOR INDIRECT, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM THE FAILURE OF THE BRINKMANN® VERTICAL ELECTRIC SMOKER TO COMPLY WITH THIS WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY IS EXCLUDED. CUSTOMER ACKNOWLEDGES THAT THE PURCHASE PRICE CHARGED IS BASED UPON THE LIMITATIONS CONTAINED IN THE WARRANTY SET OUT ABOVE. SOME STATES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATION OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

UN ANO DE GARANTÍA

The Brinkmann Corporation garantiza al comprador original que la parrilla Brinkmann® Ahumador Eléctrico Vertical está libre de defectos de materiales o mano de obra:

Un año: marco, cubierta, rejillas para cocinar, los elementos de calefacción eléctricos, el regulador de temperatura y otras piezas relacionadas

- Esta garantía no cubre parrillas que hayan sido alteradas/modificado o dañadas debido a: uso normal, herrumbre, maltrato, mantenimiento inadecuado y o uso inapropiado.
- Esta garantía no cubre rayones superficiales, daño por herrumbre o por calor al acabado, lo cual se considera como uso normal.
- The Brinkmann Corporation puede decidir reparar o reemplazar las unidades dañadas cubiertas bajo los términos de esta garantía.
- Esta garantía se otorga al comprador original únicamente y no es transferible o asignable a los compradores posteriores.

The Brinkmann Corporation exige un comprobante de compra razonable. Por lo tanto, le recomendamos enfáticamente que retenga su recibo o factura de venta. Para obtener partes de repuesto para la parrilla Brinkmann® Ahumador Eléctrico Vertical bajo los términos de esta garantía, sírvase contactar al Departamento de Servicio al Cliente al 800-527-0717. **Se exigirá la presentación de un recibo. The Brinkmann Corporation no será responsable de ninguna parrilla devuelta a nosotros sin autorización previa.**

EXCEPTO POR LO INDICADO ARRIBA, THE BRINKMANN CORPORATION NO OTORGA NINGUNA OTRA GARANTÍA EXPRESA.

LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN CON UN FIN EN PARTICULAR SON DE DURACIÓN LIMITADA DE ACUERDO A LO INDICADO ARRIBA A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO.

SE EXCLUYE CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS, INCIDENTALES O CONSIGUIENTES DERIVADOS DE LA FALTA DE CUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE THE BRINKMANN® AHUMADOR ELÉCTRICO VERTICAL. EL CLIENTE RECONOCE QUE EL PRECIO DE COMPRA COBRADO SE BASA EN LAS LIMITACIONES CONTENIDAS EN LA GARANTÍA ANTERIOR. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE LOS DAÑOS INCIDENTALES O CONSIGUIENTES; POR LO TANTO, LA LIMITACIÓN O EXCLUSIÓN ANTERIOR PODRÍA NO SER APLICABLE EN SU CASO. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS Y USTED PUEDE TENER ADEMÁS OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

140-5515-0
1109

©2009 The Brinkmann Corporation
Dallas, Texas 75244 U.S.A.
www.brinkmann.net

Owner's Manual for Model:
Manual del Propietario para el Modelo:
810-5515-0